

NORMAS DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS



INFORMAR DE CUALQUIER ENFERMEDAD EN LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA



LAVARSE LAS MANOS ANTES DE ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, DESPUÉS DE IR BAÑO, COMER O TOSER



CUBRIR Y PROTEGER LAS HERIDAS



DISPONER DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE INSTALACIONES ADECUADAS PARA EL LAVADO DE MANOS



UTILIZAR ROPA DE TRABAJO ADECUADA Y EN BUEN ESTADO



DISPONER DE ZONAS ALEJADAS DE LA ZONA DE CULTIVO Y DE ENVASADO PARA QUE LOS TRABAJADORES/AS SE TOMEN SUS DESCANSOS Y CONSUMAN ALIMENTOS



EN CASO DE USAR GANTES ESTARÁN LIMPIOS Y SIN ROTURAS



NO LLEVAR PUESTOS EFECTOS PERSONALES COMO JOYAS O RELOJES EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y CULTIVO



PROHIBIR QUE LAS VISITAS NO AUTORIZADAS ACCEDAN A LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



PROHIBIR EL PASO DE ANIMALES DOMÉSTICOS AL CAMPO DE CULTIVO Y EVITAR LA ENTRADA DE ANIMALES SALVAJES AL MISMO